

お品書き

刺身

市場直送。鮮度自慢のお魚の旨さが分かる、かど家自慢のお造り。本日のおススメもぜひ板前にご注文下さい。

盛合せ

おまかせ盛込

2人前

一、五〇〇

税込一、六五〇

太地盛込

3人前

二、九〇〇

税込三、一九〇

加太盛込

4人前

三、九〇〇

税込四、二九〇



单品

鯖きずし造り

四八〇

税込五二八

生サーモン造り

四八〇

税込五二八

たこぶつ造り

四八〇

税込五二八

間八造り

四八〇

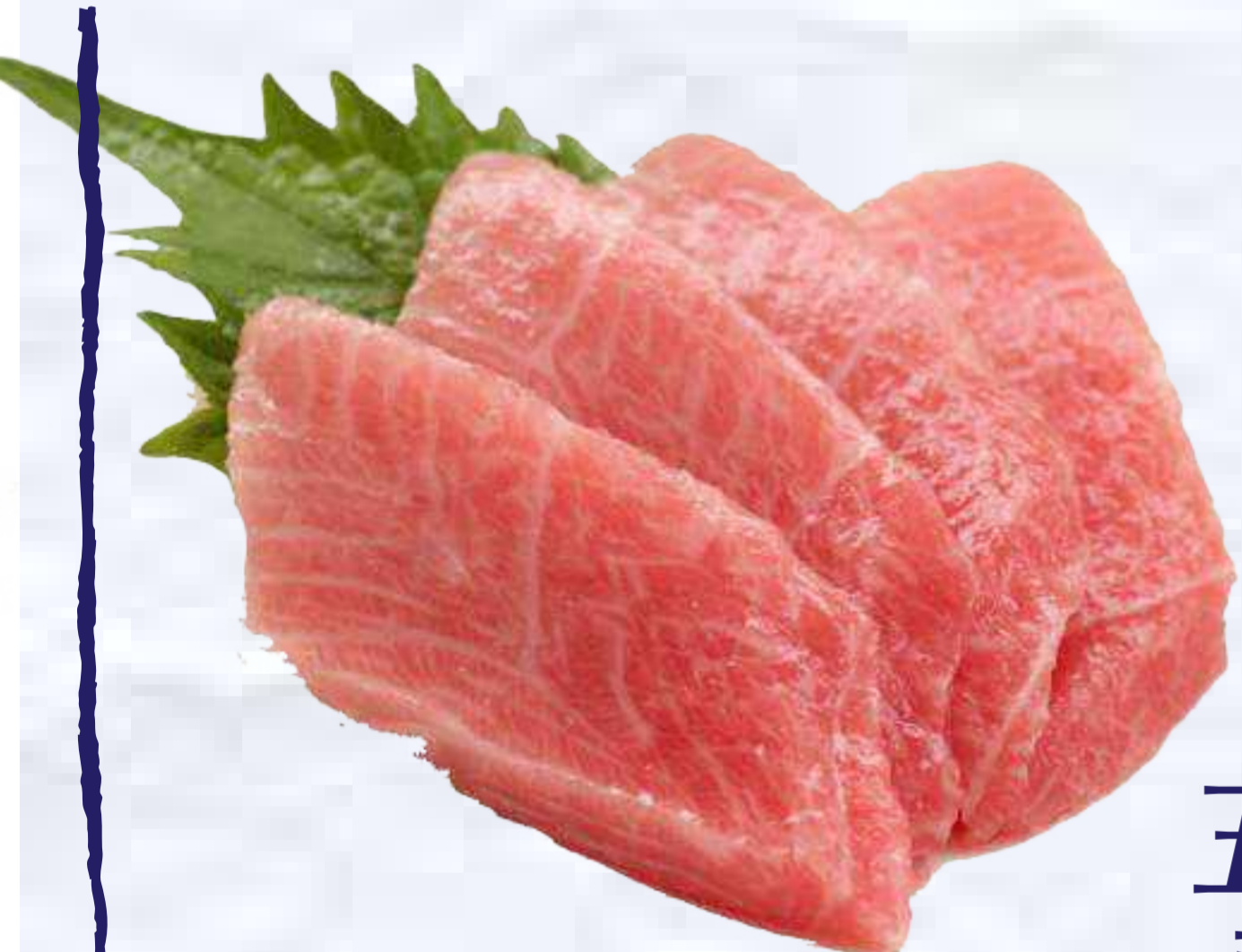
税込五二八



最強・本まぐろ造り

五八〇

税込六三八



鯛造り

五八〇

税込六三八

ホタテ造り

五八〇

税込六三八

平目造り

五八〇

税込六三八

剣先いか造り

五八〇

税込六三八

生海老造り

六八〇

税込七四八

いくら醤油漬け

六八〇

税込七四八

馬刺し

七八〇

税込八五八

中トロ造り

一、二〇〇

税込一三三〇

北海ウニ造り

一、五〇〇

税込一六五〇



板前寿司

市場直送。鮮度自慢のお魚の旨さが分かる、かど家自慢のお造り。
本日のおススメもぜひ板前にご注文下さい。

盛合せ

握り盛合せ

(五貫) 六八〇
(税込七三四)

(八貫) 九八〇
(税込一、〇七八)

上握り盛合せ

(五貫) 九八〇
(税込一、〇七八)

(八貫) 一、五八〇
(税込一、七三八)



单品握り

各商品一貫の提供です

玉子

コーンマヨ

なす浅漬け

各種 八〇〇
(税込八八〇)

とびっこ

めさば

かんぱち

明太子

サーモン

各種 一二一〇
(税込一三三二)

活鯛

うなぎ

本まぐろ

ほたて貝柱

各種 一五〇〇
(税込一六五〇)

いくら

数の子

和牛あぶり

海老

かにみそ

剣先いか

各種 二二一〇
(税込二四二二)

生海老

各種 二二五〇
(税込二七五〇)

中とろ

生うに

とり貝

各種 三二一〇
(税込三五六二)



巻寿司

かつば巻

梅しそ巻

なつとろ巻

しんこ巻

各種 二二八〇
(税込三〇八〇)

鉄火巻

うなぎ胡瓜巻

各種 三三八〇
(税込四一八〇)

ねぎとろ

とろ鉄火

各種 五八〇
(税込六三三)

さば棒寿司

(四貫) 六八〇
(税込七四八)

(八貫) 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

名物かど家上巻

六八〇
(税込七四八)

海鮮サラダ巻

九八〇
(税込一、〇七八)

うなぎ棒寿司

一、二〇〇
(税込一、三三〇)

北海巻寿司

一、九八〇
(税込二、一七八)



くしあげ

野菜

くしあげ盛

(五本)

五八〇
(税込六三八)

海老二本入

くしあげ盛

(六本)

九八〇
(税込一〇七八)

海鮮

くしあげ盛

(六本)

九八〇
(税込一〇七八)



くしあげ単品

各商品一本の提供です

しいたけ

ししとう

おくら

れんこん

たまねぎ

なすび

各種 一〇〇
(税込一一〇)

ウインナー

うずら玉子

紅しょうが

アボガド

山芋

じゃがいも

各種 一五〇
(税込一六五)

牛もつ

イカ

うなぎ

アスパラ

サーモン

各種 二〇〇
(税込二二〇)

エビ

ほたて

数の子

日南鶏

和牛肉

各種 三〇〇
(税込三三〇)

特選肉

名物かど家カツ
(黒霧豚)

六八〇
(税込七四八)

お魚食堂「くしあげ」のお話

串カツではなく「くしあげ」。板前料理屋ならではのこだわりを名前にこめています。鮮度自慢の素材を使うのはもちろん、パン粉もかど家の特注品。

さっくりとして胃もたれしない絶妙な衣の薄さを追求するために、何度も試行錯誤して辿り付きました。

衛生面と風味を活かすためソースもあと掛けスタイルなので、何度かけても問題ありません。お好みで、特製香り塩もどうぞおためしてください。

ソースの
二度掛けOK



本格炉端



- 焼なすび 三八〇(税込四一八)
- しいたけポン酢 三八〇(税込四一八)
- エノキポン酢 三八〇(税込四一八)
- さつまバター 三八〇(税込四一八)
- 北海じゃがバター 三八〇(税込四一八)
- 焼ししとう 三八〇(税込四一八)
- 焼しししゃも 三八〇(税込四一八)
- 焼とうもろこし 三八〇(税込四一八)
- 白ネギ一本焼 三八〇(税込四一八)
- 山芋醤油焼き 三八〇(税込四一八)

- 日南鶏もも串(2本) 三八〇(税込四一八)
- 日南鶏ネギマ串(2本) 三八〇(税込四一八)
- 日南鶏砂ズリ串(2本) 三八〇(税込四一八)
- 日南鶏ささみ梅肉串(2本) 三八〇(税込四一八)
- 手羽先塩焼き(2本) 三八〇(税込四一八)
- つくね串(2本) 三八〇(税込四一八)
- もんごゲソ串(2本) 三八〇(税込四一八)
- アスパラベーコン(2本) 三八〇(税込四一八)
- 厚揚げ豆腐 三八〇(税込四一八)



人気焼物

- じゃこ天炙り 三八〇(税込四一八)
- なすび田楽 三八〇(税込四一八)
- 生麩田楽 三八〇(税込四一八)
- びつくり焼おにぎり 三八〇(税込四一八)

- ホタテバター焼(1枚) 四八〇(税込五一八)
- エイヒレ焼き 四八〇(税込五一八)
- サザエ壺焼き(2個) 五八〇(税込六一八)
- するめイカ照焼 五八〇(税込六一八)
- 北海とろろホツケ 六八〇(税込七一八)

揚物

日南鶏の

唐揚 五八〇(税込六一八)



- ポテトフライ 三八〇(税込四一八)
- 揚げ出し豆腐 三八〇(税込四一八)
- 手羽先唐揚 三八〇(税込四一八)
- グラタンコロツケ 四八〇(税込五一八)
- チーズ包み揚げ 四八〇(税込五一八)
- たこの唐揚 六八〇(税込七一八)

おでん



板前仕込みの出汁で煮込む
こだわりのおでん。
タネごとにおこなう
丁寧な仕込みで素材の旨みを
引き出す板前の技術。
日常食として楽しむ
「板前おでん」を
ぜひお気軽に
お召し上がり下さい。

たまご 一〇〇(税込一一〇)

こんにゃく 一〇〇(税込一一〇)

ちくわ 一〇〇(税込一一〇)

だいこん 一五〇(税込一六五)

ごぼう 一五〇(税込一六五)

牛すじ 一五〇(税込一六五)

あげ豆腐 一五〇(税込一六五)

おでん五種盛

六八〇(税込七四八)

鍋

《精肉卸が運営する焼肉食堂かど家コラボメニュー 本格もつ鍋》

●特製和出汁

金もつ鍋

一人前 九八〇(税込一、〇七八)

●鶏白湯出汁

白もつ鍋

一人前 九八〇(税込一、〇七八)

●ピリ辛出汁

赤もつ鍋

一人前 九八〇(税込一、〇七八)

●鶏白湯出汁

海鮮ちゃんこ

一人前 一、五八〇(税込一、七三八)

●味噌出汁

北海みそ鍋

一人前 一、五八〇(税込一、七三八)

●吾作伝統の味

海鮮よせ鍋

一人前 一、五八〇(税込一、七三八)

追加具材

- 豆腐
- 野菜
- うどん
- ラーメン
- 雑炊セット

各種 二三五〇(税込 三八五)



一品

たこわさび

三三八〇
税込四一八

やみつき胡瓜

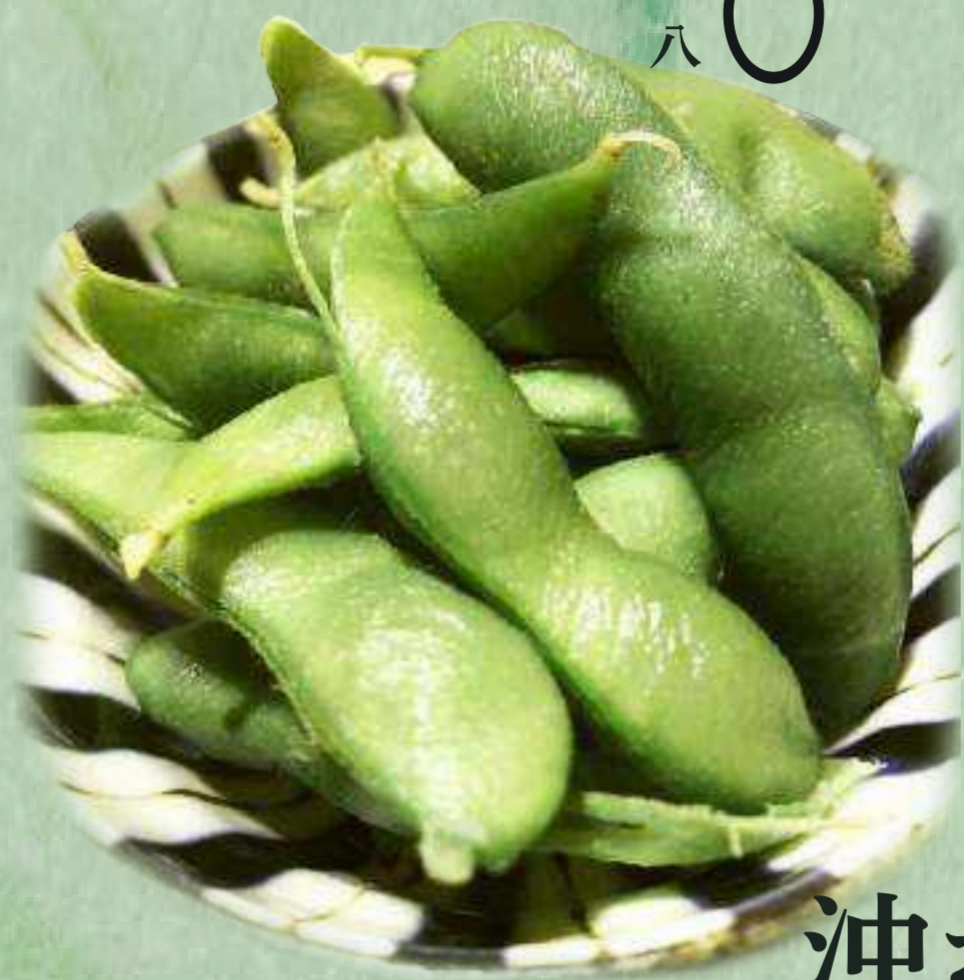
三三八〇
税込四一八

明太子当て

三三八〇
税込四一八

黒枝豆

三三八〇
税込四一八



かつお酒盗

四八八〇
税込五二八

かにみそ当て

四八八〇
税込五二八

漬物盛合せ

五八八〇
税込六三八

鹿児島県産

黒霧豚角煮

五八八〇
税込六三八



どて焼

三三八〇
税込四一八

やつこ豆腐

三三八〇
税込四一八

もずく酢

三三八〇
税込四一八

うざく酢

三三八〇
税込四一八

ホタルイカ

三三八〇
税込四一八

沖漬け



サラダ

冷トマトスライス

三三八〇
税込四一八

ポテトサラダ

三三八〇
税込四一八

豆腐サラダ(胡麻ドレ)

四八〇
税込五二八

ツナと玉子サラダ
(イタリアン)

四八〇
税込五二八

アボガドと
サーモンのサラダ
(イタリアン)

六八〇
税込七四八

本マグロと山芋サラダ
(和風)

七八〇
税込八五八

海の幸のサラダ
(イタリアン)

九八〇
税込一〇七八

ご飯もの

玉子の赤だし

三三八〇
税込四一八

魚の赤だし

三三八〇
税込四一八

貝の赤だし

三三八〇
税込四一八

貝の酒むし

四八〇
税込五二八

鮭茶漬け

三三八〇
税込四一八

海鮮茶漬け

四八〇
税込五二八



お飲物

ビール

アサヒスーパードライ

生ビール(中)

四四〇
(税込四八四)

レッドアイ

四八〇
(税込五二八)

瓶ビール(中)

五八〇
(税込六三八)

シャンデイガフ

四八〇
(税込五二八)

ドライゼロ

四四〇
(税込四八四)

△ノンアルコール▽

ハイボール

ハイボール

三八〇
(税込四二八)

ジンジャー

三八〇
(税込四二八)

ゆず

三八〇
(税込四二八)

コーラ

三八〇
(税込四二八)

カルピス

三八〇
(税込四二八)

パワーハイ

三八〇
(税込四二八)

清酒

松竹梅・天

冷・燗

(一合)

三八〇
(税込四二八)

(二合)

五八〇
(税込六三八)

チューハイ

カルピス

巨峰

レモン

ライム

ピーチ

ゆず

パイン

プレーン

△各種▽ 三八〇
(税込四二八)

トマト

生絞りグレープチューハイ

生絞りレモンチューハイ

△各種▽ 四八〇
(税込五二八)

特製梅酒

あらごし梅酒

五八〇
(税込六三八)

京はんなり梅酒

五八〇
(税込六三八)

果実酒

ソーダ・ロック

梅酒

四八〇
(税込五二八)

白桃

四八〇
(税込五二八)

フアジーネーブル

四八〇
(税込五二八)

りんご

四八〇
(税込五二八)

カシス酒

四八〇
(税込五二八)

カシスオレンジ

四八〇
(税込五二八)

焼酎

よかいち (芋・麦)

三八〇
(税込四二八)

いいちこ (麦)

三八〇
(税込四二八)

黒霧島 (芋)

四〇〇
(税込四四〇)

二階堂 (麦)

四〇〇
(税込四四〇)

神の河 (麦)

四八〇
(税込五二八)

中々 (麦)

四八〇
(税込五二八)

富乃宝山 (芋)

四八〇
(税込五二八)

れんと (黒糖)

四八〇
(税込五二八)

多良川 (泡盛)

四八〇
(税込五二八)

ワイン △グラス▽

赤ワイン

四八〇
(税込五二八)

白ワイン

四八〇
(税込五二八)

ソフトドリンク

オレンジ

ウーロン茶

コーラ

ジンジャエール

カルピス

カルピスソーダ

リアルゴールド

△各種▽ 二五〇
(税込二七五)



特選地酒

全国から取りよせた
かど家自慢のお酒を
お楽しみ下さい。

長野
真澄

純米酒



680円+2

高知
船中八策

純米酒



680円+8

山形
大山

特別純米酒



680円+8

兵庫
小鼓

純米酒



680円

新潟
八海山

純米大吟醸



880円+4

京都
玉乃光

純米吟醸



680円+3

石川
天狗舞

純米酒



680円+3

新潟
峰の白梅



680円+3

東京
澤乃井

純米吟醸



680円+10

奈良
貴仙寿

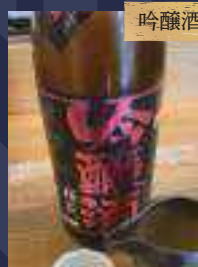
純米吟醸



680円+4

山形
出羽桜

吟醸酒



780円+5

大阪
呉春

本醸造



680円±0

+ - の表記は日本酒度です。
辛口 + ← ±0 → 甘口 -

税込価格
一覧

680円 ▶ 748円
780円 ▶ 858円
880円 ▶ 968円